

Lust auf Sommer

Sommerliche Marmelade selbst gemacht



Johannisbeer-/Ananas-Marmelade

Zutaten für ca. 4 Gläser:
500 g Johannisbeeren
500 g Ananas Fruchtfleisch
500 g Gelierzucker 2 : 1
50 g gehackte Mandeln

Zubereitung
Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: einfach

Die Marmeladengläser zuvor im heißen (am Besten fast kochenden) Wasser säubern.

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne anrösten und zur Seite stellen. Die Ananas putzen und den mittleren harten Teil der Frucht entfernen. Das Fruchtfleisch klein schneiden und in einem Topf mit den entstieltten Beeren und dem Gelierzucker aufkochen. Ca. 4 Minuten sprudelnd kochen. Mandeln einrühren und heiß in Gläser füllen (randvoll).

Kühlender Drink ohne Alkohol aber viel Geschmack



Wassermelonen-Drink

Zutaten für 4 Personen:
500 g Fruchtfleisch einer Wassermelone
Saft von 1 Zitrone
200 g Crushed Ice
einige Eiswürfel
300 ml Tonic Water

Zubereitung:
Das Fruchtfleisch der Wassermelone würfeln und möglichst alle Kerne entfernen.

Mit dem Saft von 1 Zitrone und 200 g Crushed Ice (oder Eiswürfeln) im Mixer

fein zerkleinern, bis das Eis aufgelöst ist. Kalt stellen. Zum Servieren einige Eiswürfel in die Gläser geben, zu 2/3 mit Wassermelonensaft füllen, mit insgesamt 300 ml Tonic Water aufgießen.

Cooler Überraschung



Eiswürfel mit fruchtiger Füllung

Jedes Getränk wird somit zum sommerlichen Hingucker.

Man kann sich hier ruhig mal was trauen - z.B. ganze Beeren, Minze oder auch Kräuter in einen Eiswürfelbehälter geben, mit Wasser bzw. stillem Mineralwasser übergießen und ins Gefrierfach stellen.

